
Partage, fête et alliance dans les sociétés arabo-musulmanes

Sharing, a feast and an alliance among the muslim arabic societies

Françoise Aubaile-Sallenave



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/6322>

DOI : 10.4000/ethnoecologie.6322

ISSN : 2267-2419

Éditeur

Laboratoire Eco-anthropologie et Ethnobiologie

Référence électronique

Françoise Aubaile-Sallenave, « Partage, fête et alliance dans les sociétés arabo-musulmanes », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 18 | 2020, mis en ligne le 18 décembre 2020, consulté le 29 janvier 2021.

URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/6322> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/ethnoecologie.6322>

Ce document a été généré automatiquement le 29 janvier 2021.



Revue d'ethnoécologie est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Partage, fête et alliance dans les sociétés arabo-musulmanes

Sharing, a feast and an alliance among the muslim arabic societies

Françoise Aubaile-Sallenave

- 1 Le partage du repas dans les sociétés méditerranéennes, est un des moteurs de la vie sociale. Il s'applique le plus fréquemment lorsque l'on se réunit autour d'une table. Manger, c'est partager avec un autre¹. D'ailleurs un musulman ne mange jamais seul, il est au moins sous le regard d'Allah.
- 2 J'évoquerai quelques aspects où s'illustre ce partage dans les sociétés du Maghreb. Mais le partage prend aussi pour l'ensemble des sociétés arabo-musulmanes une signification bien particulière qui est celle de l'alliance, créée explicitement lorsqu'on partage un repas avec quelqu'un. Cette situation que nous allons exposer éclaire combien le fait de partager la nourriture, dans ces sociétés encore claniques, prend une valeur aussi forte que celle du sang et va donc bien au delà du simple partage.
- 3 C'est aussi lors de certaines fêtes que le partage de certains plats prend sens. La naissance d'un enfant s'annonce par un plat approprié à la naissance que l'on envoie dans les maisonnes du village et des alentours, assiettes qui reviennent avec un cadeau. De même, il est de bon augure, dans toutes les populations de Méditerranée, quelles que soient les confessions, pour l'avenir de l'enfant et la santé de la mère, d'offrir à tous les visiteurs et visiteuses le plat spécifique de la naissance. En outre, les visites de félicitations qui sont prétextes à échange et partage de nourriture permettent en retour de partager la fécondité de l'accouchée, de partager sa chance et toutes autres valeurs positives. C'est en partie pourquoi la présence de femmes, voisines, parentes et amies, est constante dans la maison de l'accouchée pendant les sept premiers jours.
- 4 Enfin l'hospitalité au Moyen-Orient et en Afrique du Nord se réalise autour de la table ou des mets. Dans certains cas, elle peut aller bien au-delà de l'accueil temporaire et signifier une protection d'une durée prolongée et même une alliance véritable. C'est le partage du pain et du sel *mālahā* qui peut créer une alliance aussi indéfectible que celle

du sang. Les cultures hébraïque et musulmane possèdent en commun ces notions d'hospitalité, de protection et d'alliance, mais dans des registres différents, notamment à propos de l'alliance².

L'achat collectif et le partage de la viande dans les sociétés du Maghreb

Une tradition qui s'insère dans les structures de ces sociétés et dont la littérature « coloniale » donne de nombreuses descriptions

- 5 Dans ces sociétés dont la structure de base est le village comprenant parfois une seule famille, la cherté et donc la rareté de la viande amenait certains agriculteurs à se grouper pour l'achat d'une bête et le partage de la viande à certaines époques de l'année. En effet, s'il était difficile à une famille seule de tuer un animal de son troupeau, cela devenait plus aisé lorsque plusieurs se regroupaient. C'est ce qui se passait traditionnellement et recommence à se produire depuis une dizaine d'années, comme nous le verrons, dans les sociétés kabyles et berbères du Maghreb où certains caractères essentiels à la pérennité des structures villageoises, tels le sens de l'honneur (*harma*), l'assistance (*anaya*), le bien public (*mechmel*), enfin l'achat et le partage de la viande qui donne lieu à une fête (*thimechret*) sont des valeurs d'unité et de cohésion sociale. Cet achat collectif et partage se dit *thimecherêt* chez les Kabyles et chez les Beni Snous de l'Ouest algérien, et *luzi'at*, terme arabe qui s'utilise dans plusieurs sociétés du Maroc ; ce dernier terme est aussi connu chez les Kabyles aujourd'hui.
- 6 Voyons ce qu'en disaient Hanoteau et Letourneux dans leur ouvrage fondamental *La Kabylie et les coutumes kabyles*, paru d'abord en 1868 puis, dans une édition revue, en 1893. Pour ces auteurs, *thimecheret* s'explique fondamentalement par le sentiment très marqué de solidarité, basé sur les associations, et qui se manifeste chez ces populations pauvres et assez mal nourries. C'était souvent les revenus du village qui étaient en partie affectés à l'achat d'une bête et à son partage. Ce qui indignait les Français qui administraient de loin ces villages et ignoraient « les tristes repas quotidiens d'une famille kabyle ». Cette pratique avait certes ses bons comme ses mauvais côtés. Les revenus du village étaient en partie basés sur les amendes infligées pour les infractions plus ou moins graves, ce qui pouvait influencer les juges, mais les sources étaient aussi les locations des moulins à farine, bassins d'épuration de l'huile et les dons faits par les particuliers. Tous pouvaient en profiter, même les absents, même les bébés. Tous étaient comptabilisés. Le partage était égal, tiré au sort. S'il y avait trop peu de viande, on regroupait les individus qui ensuite s'arrangeaient entre eux. (Hanoteau & Letourneux 2003, II : 41-42).
- 7 C'était souvent à l'occasion d'une fête que se faisait l'achat collectif d'une bête et son partage.
- 8 Chez les Beni Snous de l'Ouest algérien (Destaing 1905 : 59), à 35 km à l'ouest de Tlemcen, on faisait *thimecheret* au second jour de la fête d'Ennayer, c'est-à-dire au 1^{er} de l'an, et tous mangeaient de la viande ce jour-là³.
- 9 À Aït Hichem (50 km au sud, sud-est de Tizi Ouzou) en 1937-1939, *timcret* était l'achat et le partage collectif de la viande, à l'occasion des sacrifices rituels du second jour de la fête de rupture du jeûne, à la fin du Ramadan. Des bœufs étaient sacrifiés et les parts de

viande – un lot par famille – disposées sur des rangées de feuilles d'*ifilku* (fougère) où chaque chef de famille trouvait la sienne (Laoust-Chantréaux 1990 : 124-125). Également, après un enterrement, les familles les plus riches faisaient le sacrifice de l'aumône *timcret es-sadaqqa*, plusieurs moutons ou un bœuf dont les viandes étaient distribuées entre toutes les familles du village, et tous devaient manger la viande reçue. (Laoust-Chantréaux 1990 : 247)

- 10 La pratique se retrouve chez les Berbères du Maroc. Dans le Moyen Atlas, chez les Zaïan et les Aït Sgougou en 1925, *uzza*⁴ était « acheter à plusieurs de la viande qu'on se partageait ensuite » et le nom *tuzi'at* et *luzi'at* désignait « l'achat de viande en commun et partage de cette viande » (Loubignac 1925, 2 : 582).
- 11 Laoust en 1920 décrit ce partage chez les Ntifa de Demnate, petite ville au nord-est de Marrakech.

« On se cotise pour acheter un taureau ou une vache non pleine après s'être choisi un *damen* qui sera le responsable et l'interlocuteur du vendeur. Quand on est bien renseigné sur le nombre de participants, on égorge l'animal, on le dépouille, on le vide et on le partage en comptant par têtes dans le foyer. Le boucher découpe l'animal en laissant bien autour de chaque os sa garniture de viande ; il partage aussi les tripes dans un autre endroit un peu plus loin. Sur une natte, il étale les parts soigneusement établies, puis s'écrit : « voilà, c'est fait ! Préparez vos buchettes pour le tirage au sort ! » ... Chacun prépare alors sa marque qu'il remet à l'un d'entre eux ; celui-ci se met à l'écart et ferme les yeux. Chacun envoie alors chercher à la maison le plat dans lequel il mettra la viande, puis, celui qui s'est éloigné revient, et le répartiteur lui donne toutes les marques (*ilan*, buchette ou pierre qui porte le signe distinctif de chacun et qui est le « sort ») ; il les prend, les mélange et annonce « que le sort vous soit propice ! », puis il en tire une au hasard, la dépose sur une première part et ainsi de suite » (Laoust 1983 : 93 et 102-4).
- 12 Dans le Rif, en 1917, le tirage au sort des parts se fait de même à l'aide de bouts de bois ou de paille que chaque acheteur remet à une personne non intéressée dans ce partage, un enfant souvent ; celui-ci dépose ces bouts de bois au hasard sur les parts de la viande qui vient d'être découpée. Chacun recherche alors son morceau de bois et la part sur laquelle il se trouve lui est attribuée. Le nom de *thasr'arth* (*tasgharth*), littéralement « petit morceau de bois », est donné au morceau de bois lui-même, à la part de viande et par extension à l'opération de partage (Biarnay 1917 : 255-56).
- 13 Chez les Marazig du Nefzawa du Sud tunisien (les Nefzawa sont une grande tribu berbère d'origine zénète), [en 1935-38] *krâma* est le « repas collectif où l'on mange de la viande », de *karram* « égorger un ovin ou une chèvre (non achetée au marché) et en manger la viande ». Boris (1951 58, 261) ajoute :

« Manger de la viande arrivait une ou deux fois par mois ; c'est encore rare ; les jeunes gens sont encore exclus de cette faveur. Il y aurait honte [pour eux à l'accepter]. S'il leur en est offert, ils doivent la mettre de côté pour l'apporter à leurs parents. Cela pouvait se passer lors des voyages de tribus qui se regroupaient pour partir en transhumance ; on sacrifiait collectivement alors une bête, la nuit, en vue d'un repas collectif ».
- 14 À Ouargla, « on dénombre les participants et on discute de la somme à engager pour l'achat d'une bête qui sera partagée (*azuni*) et dont les lots seront tirés au sort (Delheure 1988 : 177)⁵.
- 15 C'est encore la collectivité qui prend en charge la perte d'une bête. Chez les Aït Sadden de Fès, « les proches ou les voisins se réunissent pour fixer au propriétaire un prix, si la

viande est bonne et si la bête n'est pas morte de maladie. Telle est la coutume pour aider leur parent dans sa perte » (Basset 1963 : 31).

- 16 Cette pratique certes s'explique économiquement : les cheptels sont réduits et la viande est donc rare et chère pour ces populations qui sont presque végétariennes par obligation ; mais on peut ajouter, dans les cas où le cheptel est plus important et où l'on pourrait penser à une consommation plus fréquente, que ce cheptel représente un capital qui n'est utilisé que dans le cas d'une alliance, d'une compensation, de la dot, etc.
- 17 Selon Jean Servier, qui a résidé en Kabylie jusqu'en 1961, *thimechret*⁶ est le sacrifice agricole d'automne qui précède les labours. Les victimes sont « des bœufs noirs ou gris, ces deux couleurs étant confondues en kabyle par l'euphémisme 'azigzau' – vert ou bleu, couleur du ciel et des céréales, couleur de la végétation et de la prospérité – la pluie fécondante ». La caisse de la *djema'a* (Conseil du village) avance une somme pour l'achat au *suq*, marché, d'une paire de bœufs, somme que chacun s'efforcera de rembourser à son temps. En attendant le sacrifice, les bœufs sont nourris à tour de rôle par chaque famille. « Leur nourriture comprend souvent une part du repas familial les alliant ainsi à tout le village par un contrat de commensalité ». Ainsi ce sacrifice est l'expression de l'alliance d'une communauté (Servier 1962 : 125-128).
- 18 Pierre Bourdieu, reprend plus tard cette idée avec un exemple presque semblable : *thimechret* est le sacrifice agricole, celui de l'ouverture des labours qui marque un tournant décisif dans l'année agricole et qui, selon ses informateurs, est le début de l'année. C'est le cas des Beni Snous décrit par Destaing et cité plus haut. Un bœuf est acheté en commun et sa viande est partagée entre tous les membres de la communauté (*adhrun*, village) (Bourdieu 1976 : 47). Ce sacrifice, supporté par la communauté du village, est l'un des rituels destinés à favoriser la pluie, d'autant que le bœuf est choisi pour son pelage couleur de nuages de pluie – *azegzaw*. (Bourdieu 1976 : 64). *thimechret* est donc le « sacrifice de la porte de l'année avec l'égorgement d'un bœuf dont le sang arrose la terre, appelant la pluie, et dont la viande consacrée est partagée entre tous les membres de la communauté » (Bourdieu 1976 : 68). Cette viande est mangée bouillie et non rôtie de peur que les bœufs viennent à se blesser au cou (Bourdieu 1976 : 77).

Renouveau de la pratique

- 19 Aujourd'hui après la guerre civile des années 1990-95, on constate un renouveau de *timechrett* chez les Kabyles. C'est environ depuis les années 2005 que cette coutume reprend vie peu à peu. Les médias soulignent qu'elle n'a aucune couleur politique, quelle est un moyen de ressouder la population, de remettre en vigueur *tiwizi* « la solidarité collective », une des plus anciennes traditions de Kabylie, mais aussi de permettre de manger de la viande plus fréquemment à des villageois qui n'en mangent guère plus d'une à deux fois par mois. C'est cet ensemble de raisons qui commande avant tout le regroupement de personnes qui s'étaient exilées vers les villes et surtout vers l'étranger et qui favorise les retrouvailles familiales.
- 20 Cependant dans ces sociétés où l'émigration vers les villes et vers l'Europe touche près d'un sixième de la population, l'attachement à la terre et aux valeurs du travail de la terre s'est beaucoup affaibli, et *timechret* ne semble plus lié au calendrier agricole mais être une fête de retrouvailles et de retour au village au sein de la famille.

- 21 • En 2007 et en 2008, à Tikiouecht, village à 35 km au sud-est de Tizi Ouzou, non loin de Ait Hichem (village sur les hauteurs de la commune des Ouadhias), on a organisé *timechret* ou *lewziaa* comme on l'appelle aussi ici. « Les villageois se sont retrouvés pour renouer, l'espace d'un jour, avec le sentiment de solidarité qui animait jadis les villages de la Kabylie... occasion pour rassembler les familles dans un même lieu autour d'un même idéal ».
- 22 • À Aït Abdelmoumène, village proche des Ouadhias, le vendredi 19 février 2010. Ce jour-là, « chaque foyer a eu droit à plus d'une livre de viande. L'essentiel, poursuit le journaliste, n'est pas la quantité, mais c'est surtout ce geste ressuscité qui fait plaisir à tout un chacun. J'espère, dit-il, que cette tradition va être pérennisée. Ici, ce sont les Kabyles qui sont en fête, *timechret* n'a pas de couleur politique. Le retour à nos traditions est une condition *sine qua non* pour éviter à nos villages des dérapages », a enchaîné un universitaire. Au total, 7 360 habitants, exactement, ont mangé la même viande le même jour. (*Dépêche de Kabylie*, 22 Février 2010)
- 23 • À Ait Enzar, petit village de Grande Kabylie, en novembre 2008, les petits monticules de viande sont très proprement alignés sur une longue toile plastique blanche. Le village, dit la notice (captée sur le net) est composé de quatre familles qui totalisent 1500 habitants.
- 24 • À Ath Ouavane, un village du Djurdjura⁷, c'était la fête du saint tutélaire du village, vendredi 1^{er} juin 2007 ; *timechret* coïncide aussi avec l'opération de répartition, équitable, de l'eau de l'oued traversant le village. Les ancêtres des Ath Ouavane ont mis en place un système ingénieux, fait de rigoles reliées les unes aux autres, pour l'irrigation des jardins et potagers familiaux⁸.
- 25 Le 1^{er} juin était le jour de *timechret* pratiqué encore dans de nombreux villages de Kabylie, qui donnait lieu à l'immolation de plusieurs bœufs et veaux. Au moment où des adolescents servaient le thé, le café et les gâteaux traditionnels, les adultes égorgeaient les bêtes. Celles-ci avaient été achetées grâce aux cotisations annuelles des villageois, aux cotisations et quêtes des émigrés ainsi qu'aux dons de riches bienfaiteurs. Une fois découpée, la viande et les abats furent soigneusement répartis à parts égales, déposées dans des couffins, des bacs en plastique ou autres ustensiles de cuisine.
- 26 *Timechret* était, autrefois, généralement organisée la veille de la fête religieuse musulmane de l'« Aïd El-Adha » (fête du sacrifice). Elle permettait aux pauvres et aux moins nantis, qui ne pouvaient pas s'acheter un mouton, de manger, comme tout le monde, de la viande ce jour de fête. Il s'agit en fait d'une forme de solidarité et d'entraide.
- 27 Le principe de *timechret* ignore totalement les classes sociales. Chaque membre de la communauté qu'il soit riche ou pauvre, homme, femme, enfant ou bébé d'un jour ou d'une heure – résidant dans le village ou vivant dans d'autres contrées du pays ou à l'étranger – a droit à sa part, identique à celle des autres. La part des natifs du village vivant ailleurs, sous d'autres cieux, est récupérée par leurs proches. La viande est répartie en fonction du nombre des membres de chaque famille. Un couple a droit à deux parts et une famille de 10 personnes a droit à 10 parts. Ni plus, ni moins.
- 28 *Timechret*, ce n'est pas seulement une fête de la viande. C'est aussi et surtout une occasion pour les membres de la communauté de se retrouver l'espace d'une journée, s'échanger des nouvelles, discuter des problèmes que rencontre le village concernant par exemple la réfection des routes, l'alimentation en eau potable, l'assainissement, etc.

Rôle psycho-social de l'alimentation au moment des fêtes de naissance

- 29 C'est par un plat approprié à la naissance que l'on annonce celle d'un enfant.
- 30 À Blida, à l'imitation de Fâtima, la fille du Prophète, il était et est toujours de tradition d'envoyer un plat de *tommîna*⁹ à ses parents et amis. Cet envoi annonce la naissance d'un enfant, sert d'invitation à la fête du septième jour et signifie qu'il y aura *taousa* ce jour-là, c'est-à-dire qu'il y aura offrande de cadeaux. Le principe est que l'assiette envoyée pleine de *tommîna* ne doit jamais revenir vide. Elle revient donc avec un paquet de sucre, ou une livre de henné, ou des dattes, ou encore un mets relevé pour l'accouchée, etc. Le maître d'école du frère aîné peut écrire dans le fond de l'assiette une amulette, *herz*, qu'elle diluera et boira (Desparmet 1918 : 128).
- 31 « À Marrakech, *slilo* ou *tqâut*, mets semblable, est offert aux visiteuses, à l'occasion de la naissance » (Legey 1926 : 88). À Salé, il en est de même, et la bienséance voulait que l'on retournât, avec une pièce d'argent à l'intérieur, le bol (vide) dans lequel la famille de l'accouchée avait envoyé un peu de *zemmîta*¹⁰ (Mas 1960 : 56 n. 109).
- 32 À Tunis, c'est la '*asîda*¹¹ qui est distribuée à domicile à tous les membres de la famille, aux voisins et aux amis. Ce moyen d'annoncer la naissance du bébé à l'entourage explique l'expression « je n'ai pas goûté son '*asîda* » ce qui signifie « je ne le connais pas » (Bayram 1971 : 14).
- 33 Les visites de félicitations sont prétextes à échange et partage de nourriture qui permettent en retour de partager la fécondité de l'accouchée, sa chance et autres valeurs positives. C'est pourquoi la présence de femmes, voisines, parentes, amies, est constante depuis l'accouchement. En retour, il est de bon augure, dans toutes les populations de Méditerranée, quelles que soient les confessions, pour l'avenir de l'enfant et la santé de la mère, d'offrir à tous les visiteurs et visiteuses le plat spécifique de la naissance qui varie selon les villes, les régions etc. C'est *zommita* dans certaines régions du Maroc. La *tommîna* est encore, à Blida, de toutes les réunions entre femmes qui se multiplient pendant la première semaine, à l'occasion des soins à donner à l'enfant. C'est elle aussi que les visiteuses grignotaient dans ces curieuses séances où pour divertir l'accouchée, il était de tradition que les matrones se permettent un langage licencieux et répètent des contes grivois (Desparmet 1918 : 128-9). À Tlemcen, le jour de la naissance, on offrait *tsaqnettsa*, bouillie semblable à *tommîna*, à tous les amis venant à la maison (Bel 1908 : 15). Au Mzab, les visiteuses préparent dans la pièce où se tient l'accouchée le repas qu'elles prendront avec l'accouchée, au milieu de l'après-midi. Ce sont les *tiftétîn*, sortes de pâtes coupées en petits morceaux et que l'on jette dans une grande marmite où cuit *l-mrîsa*, mets fait de viande, de farine, de purée de dattes et de piments (Goichon 1927 : 28). Chez les Beni-Snous du Maroc, les invitées apportent du *berkukes* (couscous à gros grains) et reçoivent de la *tazemmit*¹² (Destaing 1907-1911, I : 280).
- 34 En Égypte, on présente aux visiteurs le *mughid* qui n'est servi qu'à cette occasion et que les hommes apprécient tellement qu'on les soupçonne de venir dire *mabruk* (félicitations) pour avoir le plaisir d'en manger (Janicot 1988 : 110).
- 35 En Turquie, les visites commencent le troisième jour après la naissance et peuvent durer un mois ; on accompagne ses félicitations, pour le premier enfant, de cadeaux qui

peuvent être des vêtements ou des gâteaux (*kurabiye*, *baklava*, *kadayif*), sucreries (*sütlaç*, *muhallebi* crème faite de farine, lait et sucre), bonbons (*sheker*), miel, *halva*, divers *börek* et riz *pilau* et pour les enfants suivants, de denrées alimentaires seulement, notamment du *pelte*, gelée à base d'eau sucrée et de farine additionnée de *pekmez*. En retour, les visiteuses se voient offrir le *lohusa sherbeti* "sirop des accouchées", sucre coloré en rouge et bénéfique, qu'en hiver l'on sert chaud et parfumé au girofle. En été, l'on offre encore des boissons fraîches, genre sirop de rose, café ou encore des *lokoums* (Nicolas 1972 : 121-123).

- 36 En Macédoine chrétienne, le partage dure pendant quarante jours : parents et amis apportent à l'accouchée des crêpes ou galettes (pancake, grec *lalakitais*) et des sucreries. Le troisième jour après la naissance, une jeune fille, dont les deux parents vivent, fait un gâteau de miel que l'on pose le soir sur une petite table près de la tête de l'enfant, avec un miroir ; quelques pièces d'or ou d'argent ou encore un bijou sont mis sur ou sous l'oreiller de l'enfant. Ces offrandes sont destinées aux fées que l'on attend cette nuit-là et qui diront le destin de l'enfant. Le gâteau sucré est pour se concilier les déesses, le miroir est un symbole de beauté et l'argent et les bijoux évoquent la santé. Une lumière est laissée pour que les fées trouvent leur chemin. Au matin, la sage-femme partage avec les amis et les parents le gâteau, qui est mangé là, sans qu'une miette ne sorte de la pièce, et qu'il en tombe dans des mains ennemies qui déferaient les prédictions (Abbott 1969 : 125-6).
- 37 À San'a, pendant sept jours, parents et amis viennent féliciter et apportent de la rue (*Ruta* sp., *sadhâb*) comme signe de chance et pour conjurer le mauvais œil (Serjeant & Lewcock 1983 : 558).
- 38 Partager sa nourriture avec l'accouchée annihile les sentiments néfastes ; à San'a, les deux plus jeunes enfants de la maison mangent avec leur mère, ce qui est censé effacer toute opposition au nouvel arrivant (Serjeant & Lewcock 1983 : 557).
- 39 Les aliments de la naissance communiquent la fécondité aux femmes stériles. Il n'est guère de vieille institution qui ne soit chargée de tant de vertus que la *tommîna*, gâteau de naissance à Blida, selon l'expression de Desparmet (1918 : 128-9).
- 40 Lors des fêtes des premiers jours, l'accouchée partage et mange ces plats avec les femmes et invitées de son entourage qui, par cette communion sympathique, augmentent le bénéfice qu'en retire l'accouchée qui communique en retour sa fécondité aux femmes qui en mangent (Desparmet (1918 : 128)¹³. Les recettes varient selon les régions, mais c'est souvent, comme nous l'avons vu, la nourriture à base de céréales des fêtes du *Mûlud* qui célèbre la naissance du Prophète, par une association d'ordre sympathique.

Le sel de l'alliance

- 41 On connaît l'importance de l'hospitalité au Moyen-Orient et en Afrique du Nord dans les populations de langues sémitiques. Elle se concrétise presque toujours par l'offre et le partage de nourriture, et se réalise autour de la table ou des mets. Mais dans certains cas, elle peut aller bien au-delà de l'accueil temporaire et signifier une protection d'une durée prolongée et même une alliance véritable. Les cultures hébraïque et musulmane possèdent en commun ces notions d'hospitalité, de protection et d'alliance.
- 42 L'étude du terme *melh*, *melha*, montre l'étendue de son champ sémantique.

- 43 Le mot *milh*, *melah* est commun à la plupart des langues sémitiques, l'arabe, l'hébreu, l'araméen, le syriaque et l'éthiopien, dans le sens de *sel*.
- 44 En arabe *melhe*, mot masculin, c'est le *sel*. Mais ce mot prend vraisemblablement assez tôt la valeur de « nourriture fondamentale » car il désigne aussi le lait et la graisse, deux produits de riche valeur nutritive (fournis par les dromadaires et les moutons) et qui, avec les dattes, sont la base de la nourriture des pasteurs bédouins.
- 45 *Malhâ* désigne chez le dromadaire la chair du dos, depuis le garrot *kâhil* jusqu'à la croupe (Kazimirski 1980), c'est-à-dire la partie la plus grasse car elle comprend la bosse *sanâm*, boule de graisse hautement valorisée. Dans un contexte bédouin, un dromadaire est dit *mumallahun*, c'est-à-dire suffisamment gras et beau pour être égorgé et mangé (Kazimirski 1980).
- 46 *Tamallaha* (5^e forme) signifie « engraisser une bête » (*Al-Farâid*) et c'est précisément avec des plantes salées que l'on engraisait, comme encore aujourd'hui les salicornes et les soudes présentes dans les terrains salés qui abondent en Palestine et dans la péninsule arabique. On avait en effet remarqué que le sel donnait l'embonpoint désiré aux animaux ; nous savons aujourd'hui qu'il provoque la rétention de l'eau dans les tissus.
- 47 On remarquera en outre qu'il appartient à la culture spécifiquement arabe *bédouine*, en ce qu'il trouve plusieurs applications dans le vocabulaire qui se rapporte au dromadaire ce qui, par là même, le rattache aux plus anciennes couches de la langue arabe. L'on sait, en effet, que le vocabulaire du dromadaire représente à lui seul une grande partie du fonds primitif de cette langue qui, comme toutes les langues, s'est construit sur les métaphores.

Sel beauté

- 48 Le sens de « beauté » du dromadaire bien gras est passé à l'homme et aux objets, il est très courant en arabe classique : *malîhun* signifie « beau (de visage), un bel homme », d'où le sens d'« amant » et de « galant », et *malâha*, substantif, est la « beauté (de visage), l'élégance, la grâce (poésie) » (Kazimirski 1980).
- 49 Dans une acception proche, ce terme désigne également dans la langue classique ce qui est « bon », « plaisant », « agréable ». Et *Melha* est aussi un prénom féminin en Algérie.

Sel alliance

- 50 Mais c'est le dérivé sémantique *melha*, l'alliance, qui fait l'objet de cette étude. Sel-alliance *-melha*, c'est « le pacte, l'alliance » (Kazimirski 1980). Selon Burckhardt (1967), *melha* donne droit à la protection *daheil* et cela consiste à manger ne serait-ce que la plus petite portion de nourriture appartenant au protecteur (Burckhardt 1967, I : 329). On parlera, en Palestine, du droit du sel *haq el-melh*, qui est l'obligation pour l'hôte de protéger celui qui est venu manger sous sa tente, fut-il l'assassin que l'on recherche (Jaussen 1948 : 87, 92). On dira « avoir le sel dans mon ventre » *el-melh fil-batnî* (Musil 1928 : 441, Jaussen 1948 : 87). Le voyageur quittant la tente d'un bédouin emporte « dans son ventre » le pain et le sel de son hôte, assuré par là même de sa protection sur cette route difficile jusqu'à ce qu'il arrive au campement de l'autre tribu.

- 51 À l'inverse, « couper le sel » *qata'a el-melh* chez les Bédouins de Moab, équivaut à se dégager des liens d'hospitalité qui unissent à l'hôte, par exemple en mangeant sous une autre tente (Jaussen 1948 : 91).
- 52 Il est intéressant de rapprocher ces sens de sel de l'expression russe *khleb-solit*, bienvenue/hospitalité qui signifie littéralement « pain-sel », en rappelant l'épisode qu'a vécu l'ambassadeur d'Allemagne Herberstein que Vassili III, Prince de Moscou, en 1527 invita à « manger avec lui son pain et son sel ». Le Prince, note l'ambassadeur, « se sert du pain pour exprimer sa faveur et du sel pour exprimer son amour, et le plus grand honneur qu'il puisse faire à quelqu'un, c'est de lui envoyer du sel de sa table » (Herberstein 1965 : 243, 245). Ces valeurs sont toujours actuelles : aujourd'hui on présente un petit pain rond avec du sel dessus et que l'on partage en signe de bienvenue.
- 53 Manger ensemble est considéré comme quelque chose de solennel et de sacré (Jaussen 1948 : 86). Divers liens s'établissent alors, tout aussi sacrés et indissolubles les uns que les autres. Deux cas se présentent principalement :
- Manger avec une personne d'un rang plus élevé signifie que l'on se met sous sa protection ; en retour on lui doit fidélité et honnêteté, ce qui crée en fin de compte une certaine égalité puisqu'il y a échange de fonctions et de droits complémentaires les uns des autres, formant comme un tout. Il est intéressant de mettre cela en parallèle avec ce que E. Benvéniste dit du *hostis* latin, notion signifiant primitivement l'égalité par la compensation, c'est-à-dire la compensation d'un don par un contre-don estimé équivalent (1969, 1 : 87)¹⁴.
 - À l'inverse, offrir un repas à une personne d'un rang inférieur, c'est d'une certaine façon se l'attacher, la forcer à créer un lien avec soi. Cela peut l'obliger à l'honnêteté, par exemple qu'un maître mange avec son employé, celui-ci ne pourra plus tromper son maître s'il en a la tentation (cf. l'anecdote citée par Demeerseman 1944 : 367-368). C'est aussi le cas de Bonaparte qui, comprenant tout le parti qu'il pouvait en tirer, « mange avec les Égyptiens le pain, gage de la foi des traités » (*Mémoires sur l'Égypte, publiés pendant la campagne du général Bonaparte*, fructidor, an IX, in Demeerseman 1944 : 365).
- 54 Si l'on mange avec une personne d'un rang égal, c'est que l'on veut créer une alliance et une fidélité réciproque ; par exemple, avant une entreprise commune, pour s'assurer la solidarité de l'autre en cas de difficultés ou de désaccords.
- 55 C'est de toute façon créer un lien d'alliance réciproque mais qui se comprend et se nuance selon le statut et la situation momentanée de chacun des partenaires. C'est aussi créer une alliance aussi forte que l'alliance du sang et qui permet d'étendre sans restriction le réseau des relations d'alliance.
- 56 L'analyse de quelques exemples, du Moyen Âge jusqu'au début du xx^e siècle, nous éclaire sur les modalités de la protection du sel *melha*, et la pérennité de ses valeurs.
- 57 Le père Jaussen, dans sa belle étude sur les Bédouins du pays de Moab au début du xx^e siècle, montre combien fort et sacré est le respect de cette hospitalité, à tel point que, recevant sous sa tente un étranger, et apprenant qu'il s'agit du meurtrier de ses fils, l'hôte ne prend pas la vengeance légale du sang et même pardonne (Jaussen 1948 : 92). Cet exemple admirable mais extrême n'est pourtant pas unique. Il montre que le pardon total peut être accordé aux ennemis, à la condition qu'ils aient mangé sous votre tente, au minimum ils bénéficient d'une sauvegarde temporaire. Burckhardt cite

un exemple analogue (1967 : 87). Dans les pays plus orientaux, ce droit existe de façon semblable ; en Afghanistan, « votre pire ennemi est en sûreté tant qu'il est sous votre toit » (Elphinstone 1819, 1 : 296). Et se rappeler les péripéties des *Amants de Kandahar*, l'une des *Nouvelles asiatiques* de Gobineau (1992).

- 58 L'hospitalité et la protection se pratiquent de personne à personne, mais, dans ces sociétés, la personne appartenant toujours à un groupe, c'est à ce niveau que les engagements sont compris. C'est le groupe qui prend en charge ou qui est pris en charge avec tous ses biens, provisions, bétail, personnel etc.
- 59 Il est caractéristique que l'hospitalité et la protection soient accordées à tous, musulmans comme non musulmans. Une belle illustration en est l'aventure arrivée aux Blunt en 1879 au nord du désert du Nefoud, lors de leur traversée de l'Arabie : ils furent attaqués au puits de Jerawi en un véritable *ghazu* par des cavaliers, qui s'emparent de leurs chevaux et de leurs effets, et peu après, renseignements pris, leur rendent ce qu'ils viennent de prendre et se retirent tout penauds. Ces hommes appartenaient à la grande tribu des Rwala, Bédouins syriens. Ibn Shahlân, le chef de cette tribu, résidant à Damas, avait été l'année précédente l'hôte des Blunt, ce qui l'engageait implicitement à les protéger. Le fait que cette protection se manifeste à une telle distance dans le désert (plus de 500 km au sud de Damas), et si longtemps après, signifie bien que l'alliance est éternelle ; ainsi « personne de son peuple n'aurait osé les toucher » (Blunt 1882 : 108-112), preuve également de ce que la puissance du protecteur détermine l'étendue de sa protection.
- 60 Cette hospitalité qui entraîne, pour celui qui reçoit, l'obligation de protéger, et, pour celui qui est reçu, le droit à être protégé, se comprenait parfaitement dans ces tribus de nomades pasteurs de dromadaires et de caravaniers commerçants : chacune avait toute puissance sur son territoire et ses pâturages. Mais lorsqu'un de ses individus ou un groupe en sortait et pénétrait en territoire étranger, il devenait un « ennemi » potentiel de la tribu vivant sur cet autre territoire, tant qu'il restait hors des tentes ; il lui suffisait cependant d'entrer sous une tente pour montrer le caractère pacifique de sa présence. C'est pourquoi tout étranger est un ennemi (de même l'*hostes* latin est « hostile ») tant qu'il reste hors de la tente, mais il devient un hôte et par conséquent un allié quand il y entre et partage le repas sous la tente ; chez certains mêmes le seul fait de toucher les montants de la tente suffit ; on lui doit protection comme à un frère, il n'est plus lui-même un agresseur possible car « il y a du sel entre eux » comme le note Robertson Smith (1885 : 270). On voit donc que le partage du sel scelle un pacte absolument réciproque, où toutes les parties sont intéressées et c'est vraisemblablement ce qui lui donne toute sa force.
- 61 Une telle morale implique une réprobation très forte de sa transgression. Trahir le pain et le sel c'est renier le pacte. Burckhardt (1967, I : 332) au début du XIX^e siècle, remarque combien les Bédouins d'Arabie, de Syrie et de Palestine avaient de mépris pour les Turcs qui se vantaient de tromper l'ennemi par la violation des promesses les plus sacrées, c'est-à-dire celles prises « par le sel » ; les tribus bédouines qui, pour diverses raisons, ont relâché cette morale sont qualifiées d'impies et de traîtres. Burckhardt nuance beaucoup le respect de ce droit et explique sa décadence dans certaines tribus par le fait des contacts qu'elles avaient avec le gouvernement turc, la perte de leur importance nationale et d'une partie de leur indépendance ; c'était par exemple le cas des Bédouins du Hedjaz. Car, en vérité, les effets et l'étendue de ce droit d'hospitalité sont directement proportionnels à la puissance de celui qui l'accorde¹⁵.

- 62 Un autre changement est apparu : d'éternel qu'il était dans un état ancien et « idéal », le temps de protection s'est considérablement réduit, avec des exceptions toujours possibles, comme nous l'avons vu, même dans des cas extrêmes (avec les assassins). Déjà, chez les Arabes du Sinaï, au début du XIX^e siècle, et même à cette époque chez tous les Bédouins selon Burckhardt, la protection *daḥeīl* n'est accordée que lorsque le fugitif trouve le moyen de manger ou dormir dans une tente ; le *daḥeīl* s'exerce alors sur lui, ses provisions et son bétail, pendant trois jours et huit heures après son départ de la tente. S'il est molesté dans cet espace de temps, le propriétaire de la tente fera tout pour qu'il recouvre ses biens. Ce qui se passait dans les tribus où, à cette époque, le pouvoir turc n'exerçait pas trop de pressions, reste toujours en vigueur un siècle plus tard dans celles qui étaient demeurées assez indépendantes de ce pouvoir. Musil, l'observa chez les Rwala vers 1925 : l'hôte accueillait sous sa tente pendant trois jours et un tiers et protégeait hors de sa tente pendant ce même temps, même à 150 km de distance.
- 63 *Le lien du sel crée un lien du sang.* Ce lien est celui de la fraternité *uhūwat*. Mais le terme utilisé « frère » *aḥ* a la même polysémie que dans notre langue, il connote l'idée de fraternité, mais aussi de confraternité, confrérie religieuse (*aḥawiyat*) ce qui par là-même donne une valeur toute particulière à ce lien. Ali Bey voyageant au Maroc au début du XIX^e siècle se voit offrir deux pains par le sultan, ce qui provoque les exclamations de sa suite : « Quel bonheur est le tien, te voilà frère du sultan, le sultan est ton frère » (Ali Bey 1984 : 178). L'hôte est un frère ; il l'est de celui qui l'a accueilli et de toute sa parentèle. Il a donc tous les droits et les devoirs inhérents à cette position. Ce système d'alliance est ouvert et permet, au moins dans l'absolu, de créer dans toute la société environnante des réseaux d'alliance aussi forts que l'alliance du sang et qui, de plus, ne concernent pas seulement les individus mais aussi leurs parentèles. Il trouvait toute son importance dans ces sociétés bédouines où les tribus restaient indépendantes, s'associant parfois et temporairement en des sortes de confédérations, mais qui ne s'étaient pas regroupées avant le XIX^e siècle sous l'autorité d'une seule.
- 64 Toutefois cette hospitalité, qui entraîne l'obligation de protéger son hôte, peut être remise en question. L'Arabe qui rencontre son ennemi va refuser de manger avec lui. L'exemple le plus célèbre est fourni par Saladin, sultan d'Égypte, d'origine kurde mais élevé en Syrie, dont on exaltait tant la générosité : après la bataille de Hittin (4 Juillet 1187, près de Tibériade), il offre à boire à son prisonnier assoiffé, le roi Guy de Lusignan, qui le lui demandait mais refuse de donner quoi que ce soit à Arnat al-Karak (Renaud de Châtillon) qui avait rompu la trêve peu de temps auparavant, et sauvagement pillé une caravane où se trouvait une sœur de Saladin. Ce dernier ayant décidé de se venger le tua sur l'instant, ce qu'il n'aurait pu faire s'il lui avait accordé une quelconque nourriture, car alors « son honneur lui interdisait de toucher ensuite à cet homme », écrit l'historien arabe de Saladin (Gabrieli 1969 : 117).
- 65 Cette institution est si forte que l'hôte accueillant un inconnu ne lui pose aucune question quant à sa personne ou son origine et s'en remet à ce que l'on veut bien lui raconter ; Palgrave (1866), voyageant au milieu du XIX^e siècle en Arabie Centrale, note constamment cette remarquable discrétion dont les voyageurs occidentaux ont souvent bénéficié.
- 66 Pour expliquer que cette protection s'exerce avec autant de rigueur et de façon parfois même inexorable, il faut faire appel à une notion fort ancienne au Moyen-Orient, déjà rapportée dans la Bible, selon laquelle *l'hôte est l'envoyé de Dieu*, et les liens créés

participent de ce sacré. Et tout le monde connaît l'histoire grecque de Philémon et Baucis. Mais chez les musulmans cette alliance se joue essentiellement entre les hommes.

Conclusion

- 67 Tous ces exemples montrent, à l'évidence, le rôle majeur que joue l'alimentation au sens large du terme, dans tous les moments importants de la vie sociale, avec des significations différentes mais qui toutes concourent au bien-être physique et moral de la population. Certes l'achat et le partage collectifs de la viande était une pratique nécessaire à la survie alimentaire de sociétés vivant dans un milieu rude de montagnes ; le renouveau que cette pratique connaît aujourd'hui se présente tout à fait différemment car elle devient nécessaire à la survie sociale de groupes dispersés par l'émigration vers les villes et surtout vers les divers pays européens. Ces achats collectifs et partages de viande scellent donc des retrouvailles familiales entre générations d'un même village.
- 68 Bien que sur des niveaux différents, le partage des aliments spécifiques de l'accouchement entre la jeune mère et ses parentes et amies d'une part, et le partage du repas dit alliance par le sel, d'autre part, sont de nature presque semblable : partager des aliments signifie partager les mêmes valeurs, les mêmes possibilités, les mêmes désirs. C'est même, dans le cas du partage du sel, sceller un pacte, créer une association qui a, parfois, été aussi forte que celle du sang. Ce sont des pratiques également extrêmement anciennes et toutes montrent une remarquable pérennité des valeurs et une extraordinaire continuité des structures symboliques de ces cultures, pérennité et continuité nécessaires au bien-être social.

BIBLIOGRAPHIE

- Abbott G.F. 1969 – *Macedonian Folklore*. Chicago, Argonaut Inc.
- Ali Bey 1984 – *Viajes por Marruecos*. Salvador Barbera (Ed.), Madrid, Editora Nacional.
- Aubaile-Sallenave F. 1988 – Le sel de l'alliance. *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, 35 : 303-323.
- Aubaile-Sallenave F. 1997 – Les nourritures de l'accouchée dans le monde arabo-musulman méditerranéen. « Cultures et nourritures de l'Occident musulman », essais dédiés à Bernard Rosenberger. *Médiévales* 33 : 103-124.
- Aubaile-Sallenave F. 2010 – Céréales de fête, céréales antiques au Maghreb. In : Franconie H., Chastanet M. & Sigaud F. (Ed.) *Couscous, boulgour et Polenta*. Paris, Karthala : 341-364.
- Basset A. 1963 – *Textes berbères du Maroc (parler des Aït Sadden)*. Paris, Geuthner.
- Bayram A. 1971 – La naissance à Tunis dans les milieux de la bourgeoisie traditionnelle. *Cahiers des Arts et Traditions Populaires* 4 : 7-16.

- Beaussier M. (1887) 1958 – *Dictionnaire pratique arabe-français*. Alger. La Maison des Livres.
- Bel A. 1908 – La population musulmane de Tlemcen. *Revue des études ethnographiques et sociologiques* 9/10 : 200 et 417.
- Benveniste E. 1969 – *Le vocabulaire des institutions européennes*. 1. *économie, parenté, société*. Paris, Éditions de Minuit.
- Biarnay S. 1917 – *Étude sur les dialectes berbères du Rif*. Paris, E. Leroux.
- Blunt A. 1882 – *Voyage en Arabie, pèlerinage au Nedj*. Paris, Hachette.
- Boris G. 1951 – *Documents linguistiques et ethnographiques sur une région du sud tunisien (Nefzaoua)*. Glossaire par William Marçais et Jean Cantineau. Paris, impr. Nat. et Adrien Maisonneuve.
- Bourdieu P. 1976 – Le sens pratique. *Actes de la recherche en sciences sociales* 2 (1) : 43-86.
- Burckhardt J.L. (1831) 1967 – *Notes on Bedouins and Wahabis*. London, reprint London, New York, Johnson reprint Company. 2 vol.
- Dallet J.-M., 1985 – *Dictionnaire français-kabyle*. Paris, SELAF.
- Delheure J. 1987 – *Dictionnaire Ouargli-Français*. Paris, SELAF.
- Delheure J. 1988 – *Vivre et mourir à Ouargla*. Paris, SELAF.
- Demeerseman A. 1944 – Le contrat de l'eau et du sel. *IBLA*, 28 : 361-394.
- Desparmet J. 1918-1921 – Ethnographie traditionnelle de la Mettidja. Le calendrier folklorique, *Revue Africaine*, 1918 : 23-64. L'enfance *Revue Africaine* 1918 : 117-150, 1919 : 21-48, 217-246, 1920 : 123-155, 1921 : 472-523.
- Destaing E. 1905 – L'ennayer chez les Beni Snous. *Revue Africaine* 49 : 56-70.
- Destaing E. 1907-1911 – Étude sur le dialecte berbère des Beni Snous du Maroc. *Bulletin de Correspondance africaine* 34 à 38.
- Elphinstone, the Honorable Mountstuart 1819 – *An account of their kingdom of Caubul and its dependencies in Persia, Tartary and India*. London, Longman, Hurst, Rees, Orme and Brown, 2 vol.
- Gabriel F. (Ed.) 1969 – *Arab historians of the Crusade : Selected and Translated from the Arabic Sources*. London, Routledge & K. Paul. (Islamic world Series). Reprinted by permission of Univ. of California Press.
- Gobineau A. de (1876) 1992 – *Nouvelles asiatiques*. Paris, POL.
- Goichon A.-M. 1927 – *La vie féminine au Mzab*. Paris, Geuthner.
- Hanoteau A. & Letourneux A. (1868, 1^{re} éd. ; 1893, 2^e éd. revue) 2003 – *La Kabylie et les coutumes kabyles*. Paris, Bouchène. 3 vol.
- Herberstein S. (XVI^e s.) 1965 – *La Moscovie du XVI^e siècle vue par un ambassadeur occidental*. Delort (trad.). Paris, Calmann-Lévy.
- Janicot M.-J. 1988 – *Avoir un enfant en Égypte*. Le Caire, CEDEJ, 123 p. (Dossier ; 4).
- Jaussen A. 1948 – *Coutumes des Arabes au pays de Moab*. Paris, A. Maisonneuve.
- Kazimirski A. de Biberstein (1860) 1980 – *Dictionnaire arabe-français*. Beyrouth, Librairie du Liban. 2 vol.
- Laoust É. (1920) 1983 – *Mots et choses berbères*. Rabat, Sté marocaine d'édition. 531 p.

- Laoust-Chantréaux G. 1990 – *Kabylie côté femmes. La vie féminine à Aït Hichem, 1937-39*. Aix en Provence, Édisud.
- Legey F. 1926 – *Essai de folklore marocain*. Paris, Geuthner, 235 p.
- Loubignac V. 1925 – *Étude sur le dialecte berbère des Zaïan et Aït Sgougou*. Paris, Leroux, 2 vol.
- Mas M. 1959 – La petite enfance à Fès et à Rabat. Étude de sociologie citadine. *Annales de l'Inst. d'Études Orientales* 17 : 1-144.
- Massé H. 1938 – *Croyances et coutumes persanes*. Paris, Librairie orientale et américaine, G. P. Maisonneuve, 2 vol.
- Musil A. 1928 – *Palmyrena: a topographical itinerary*. New York. The American Geographical Society.
- Nicolas M. 1972 – *Croyances et pratiques populaires turques concernant les naissances*. Paris, POF, 163 p.
- Palgrave W.G. 1866 – *Une année de voyage dans l'Arabie centrale*. Paris, Hachette, 2 vol.
- Robertson Smith W. 1885 – *Kinship and marriage in early Arabia*. Cambridge, University Press.
- Serjeant R.B. & Lewcock R. 1983 – *Sana'a, an arabic islamic city*. London, The World of Islam Festival Trust, 631 p.
- Servier J. 1962 – *Traditions et civilisations berbères. Les Portes de l'année*. Paris, Robert Laffont.

NOTES

1. Notre terme « compagnon » est explicitement cela puisque c'est "partager le même pain".
2. J'ai traité ce texte fondateur des sociétés de l'islam, mais aussi de la chrétienté dans mon article *Le sel de l'alliance* (Aubaile-Sallenave 1988).
3. Ce 1^{er} de l'an a un retard de 13 jours sur notre calendrier.
4. *waza'a* « répartir, diviser, partager ». Se cotiser pour acheter un bœuf, des fruits et les répartir en commun. (Beaussier 1958 : 1053).
5. Il rapportait ce mot au targui *ouzan* (Delheure 1987 : 393).
6. J'ai repris les différentes graphies du terme selon chaque auteur cité, d'où la variété des graphies
7. Ath Ouavane, village enclavé, relié par une unique route au monde extérieur, est surtout réputé pour son piment « très piquant », mais savoureux pour ceux qui peuvent supporter les « ahhhhh ».
8. Ath Ouavane est vraisemblablement le seul village en Kabylie à utiliser ce système qui ressemble à celui des *foggaras* existant dans certaines régions du Sahara algérien.
9. *Tommîna* ; bouillie torréfiée à sec dans le *tâjin* et liée avec du beurre fondu ou de l'huile ; on lui ajoute selon les régions du poivre, piment de la Jamaïque et cresson alénois, comme à Blida, ailleurs c'est une préparation sucrée.
10. *Slilo*, *Sello*, *Tqâut* ou *Zammîta* sont des mets semblables, dont les noms changent selon les régions. Ce sont de prestigieux plats de fêtes sucrés. Leur fabrication est longue : farine de blé dorée à la poêle, avec grains de sésame dorés et broyés, amandes, cannelle, anis, pincée de miel, beurre (salé), huile ; mélanger et présenter sur un grand plateau en un monticule couvert de sucre glacé et décoré de rangées verticales d'amandes pelées et grillées ou de cannelle. Pour certains, la différence entre *Sellou* et *Zammîta* concerne la consistance : *Sellou* est plus sablonneux, avec beaucoup de sucre et peu ou pas de miel. En fait, *Zammîta* ajoute à la recette sus-mentionnée pois chiches, graines de pastèque et graines de lin, tous dorés et broyés. Ces deux préparations,

bien que proches, ne se présentent pas sous la même forme : *Sello* est un grand cône, tandis que *Zammîta* est formée en boulettes de semoule grillée pétrie au beurre et à laquelle on ajoute des dattes et de la cannelle (cf. Aubaile-Sallenave 2010)

11. 'Asîda, c'est du fénugrec, *holba*, en purée ou bien en boisson avec de l'eau ou du lait sucré avec du miel, tous ingrédients des premiers jours après l'accouchement redonnant vigueur et bonne santé (Aubaile-Sallenave 1997)

12. C'est *zemmita*, *zommita*, vu plus haut, avec l'article berbère *ta*.

13. Psychologiquement, c'est très juste ; manger ensemble profite : l'appétit augmente et l'on digère mieux.

14. Notre société européenne a hérité de ce même symbolisme du sel ; c'est bien ce que savait Sainte-Beuve quand il refusa de manger avec Balzac chez Marie d'Agoult à qui il écrivit : « Vous me mettez dans un embarras mortel, dîner avec Vautrin, c'est à dire manger le sel avec lui, c'est tout autre chose que le rencontrer ; c'est lui serrer la main, c'est abjurer, avouer les torts... » (lettre du 12 juin 1841 *Correspondance générale*, publiée par Jean Bonnerot. IV p. 108, dans Stéphane Vachon, *Balzac*, 1999, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, p. 539).

15. En Iran, être ingrat, c'est ne pas reconnaître le pain et le sel. Dans ce cas, celui qui trahit l'amitié, est dit ingrat envers le sel *namak bè haram*. D'où lorsqu'on veut maudire une personne que l'on a obligée, l'expression : que mon sel t'aveugle (Massé 1938, II : 293, n. 1).

RÉSUMÉS

Nous développons quelques aspects où s'illustre le partage du repas, dit partager le sel, puis nous évoquons le renouveau d'une ancienne institution des sociétés du Maghreb : l'achat collectif et le partage de la viande dans ces sociétés dont une partie a migré en Europe, déjà sous la colonisation. Ce sont les retours au pays et les retrouvailles familiales qui ont fait renaître cette institution que les Kabyles nomment *thimecherêt*.

We develop some aspects of the sharing food, said sharing the salt ; then we evoke the revival of an old institution, among the maghrebian societies : the collective purchase and the sharing of the meat, among those societies, a part of them migrated to Europe yet during the colonization. The returning to the country and the familial reunions revived that institution called by the Kabyls *thimecherêt*

INDEX

Mots-clés : alimentation, objet, collections ethnographiques, *thimecherêt*, achat collectif, partage de la viande, partage du repas, partage du sel

Keywords : diet, artefacts, ethnographic collections, *thimecherêt*, collective purchase, sharing of the meat, sharing the diet, sharing the salt

AUTEUR

FRANÇOISE AUBAILE-SALLENAVE

CNRS-Muséum